



Aziatische bio-burger met aardappeltjes

met rodekool-gembersalade en koriandermayo



30-40min



2 personen

Het fantastische aan burgers is hun veelzijdigheid. Met de keuze voor een bepaald broodje, bijgerecht, groente en wel of geen kaas kun je elementen van jouw favoriete cuisine in de burger verstoppen. Vandaag ga je op de Aziatische toer met een broodje bestreken met een saus van teriyaki en ketchup en een dip van koriander en mayo. De aardappeltjes uit de oven en slaw van rode kool, gember en een vleugje limoen maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 stuk rode kool
- 50ml teriyakisaus ^{2,4}
- 10g verse koriander
- 250g biologisch rundergehakt
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ¹
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je niet van rauwe ui houdt, kun je de uireepjes ca. 1min in kokend water blancheren.

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

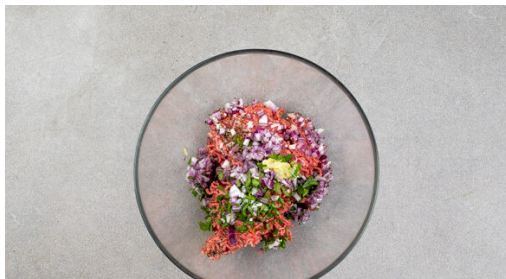
Voedingswaarde per portie

calorieën 1064kcal, vet 57.1g, koolhydraten 100.1g, eiwit 39.4g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in 1-2cm brede partjes. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en de **helft van de kruidenmix**. Bak 20-25min in de oven tot de **aardappels** goudbruin en knapperig zijn.



4. Patty's voorbereiden

Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Meng het **gehakt** met de **fijngehakte ui**, de **knoflook**, de **rest van de gember**, de **helft van de koriander**, de **rest van de limoenrasp** en een snuf peper en zout. Kneed er **2 burgers** van.



2. Ingrediënten voorbereiden

Halveer en pel de **ui**. Snijd **1 helft** in dunne reepjes en hak de **andere helft** fijn. Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beide** fijn.



5. Burgers bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **burgers** in 2-3min per kant gaar. Leg de **broodjes** op een tweede bakplaat met bakpapier en bak in 2-3min af in de oven. **Tip:** je kunt de **broodjes** evt. ook bij de **aardappels** op de bakplaat leggen.



3. Salade maken

Snijd de **rode kool** in dunne reepjes. Meng de **rodekoolreepjes** met de **helft van de limoenrasp** en het **limoensap**. Voeg dan de **helft van de teriyakisaus**, **1tl gember**, 1el plantaardige olie en een snuf suiker en zout toe. Kneed stevig, tot de **kool** zachter is. Breng de **salade** op smaak met ½el azijn.



6. Sauzen maken

Meng de **rest van de koriander** met 2el mayonaise. Meng de **rest van de teriyakisaus** met 1el ketchup. Bestrijk de **onderste helften** van de **broodjes** met de **koriandermayo** en de **bovenste helften** met de **teriyakiketchup**. Beleg met de **burgers**, de **komkommer** en de **ui** en serveer met de **rodekool-gembersalade**.